取扱説明書/保証書

CLICK AND MIX

クリック＆ミックス

●お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
●正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
●読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

安全上のご注意

●ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。
●ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損傷を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告 誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

必ずお守りください

定格15A・交流100Vのコンセントを使用してください。

●延長コードも定格15Aのものをお使いください。

異常時（こげ臭い、発煙など）は、直ちにプラグを抜き、使用を停止してください。
●ショートや発火する恐れがありますので、弊社お客様相談センターまでご相談ください。

濡れた手で、電源プラグの抜き差しはしないでください。
●感電の原因になります。

お取り扱い

修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改善は行わないでください。
発火、異常作動してけがをすることがあります。
●修理は弊社お客様相談センターまでご相談ください。

本体を水につけたり、浸したりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

電源・コード

電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、
ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。
傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は、弊社お客様相談センターまでご相談ください。

タコ足配線はしないでください。火災の原因になります。

絵表示の例

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が表記されています。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中や近傍に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く）が表記されています。

⚠注意 誤った取り扱いをしたときに、人が損害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容です。

お取り扱い

不安定な場所や、すべりやすい物の上で製品を使用しないでください。
製品が落下して故障したり、けがの原因になります。

ストーブやガスコンロ、オーブンなど熱源のそばで使わないでください。
製品のプラスチック部分が熱で破損することがあります。

アタッチメントの刃は鋭利なので直接手を触れないでください。
けがの原因になります。

運転中はアタッチメントの刃に、指・スプーン・はしなどで触らないでください。
けがの原因になります。

定格時間以上連続作動させないでください。モーターが過熱し故障の原因になります。
定格時間以上使用する場合は、いったんスイッチを切り、
モーターが冷めるまで30分程待ってから使用してください。

アタッチメントの回転が止まるまでは、アタッチメントを液面（食材）から上に
持ち上げないでください。材料が飛び散る恐れがあります。

製品を落としたり、強い衝撃を与えたりしないでください。けがや故障の原因になります。

調理以外の目的に使用しないでください。けがをする恐れがあります。

加熱調理中のなべに直接入れて使用する場合には、必ず火を止めてから使用してください。
また、アタッチメントが液面から出ないようにしてください。
回転しているアタッチメントが液面より上に出ると、熱い材料が飛び散って
やけどをする恐れがあります。

加熱調理中のなべの縁などに製品が触れないようにしてください。
製品が熱により破損する恐れがあります。

必ず調理に適したアタッチメントを正しくセットして使用してください。
けがをする恐れがあります。

付属のアタッチメント以外は使用しないでください。けが、故障の原因になります。

電源・コード

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

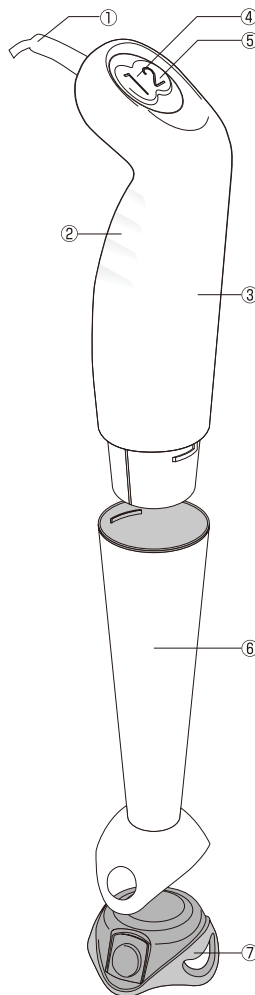
お手入れ、本体とシャフトの着脱、アタッチメントの着脱の際は、
必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
感電やけがの恐れがあります。

電源プラグを抜くときは、
コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。

スイッチが切れていることを確かめてから、
電源プラグを抜き差ししてください。けがの原因になります。

注 意

本製品は一般家庭用です。

各部の名称とはたらき

各部の名称

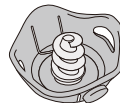
①電源コード
②ハンドル
③本体
④スピードボタン1（低速）
⑤スピードボタン2（高速）
⑥シャフト
⑦アタッチメント
⑧クッキングカップ（800㎖）
※目盛はcℓ表記されています。
80cℓ＝800㎖です。
⑨フタ
⑩クラッシュフィルター
※氷を砕くときなど、クッキングカップにセットして使用します。

各アタッチメントの機能

緑 ブレンダー

やわらかい食材、
液体などを混ぜる、つぶす。

赤 ミンサー

生の肉や魚、
水分の少ない食材をつぶす。
※生の肉をつぶす場合は、30秒以上連続で使用しないでください。モーターに負担がかかり故障の原因になります。

黄 ウィスク

泡立てる。

青 アイスクラッシャー

氷を細かく砕く。凍った材料など
固い食材を砕く、つぶす。
※市販の氷は使用しないでください。アタッチメントの刃に当たりにくく、うまく砕くことができません。
※3cm角以下の製氷器で作った氷を使用してください。

※きざむ（みじん切りなど）、挽く（コーヒー豆など）機能はありません。

製品の使い方

本体とシャフトの着脱方法

●取り付け方

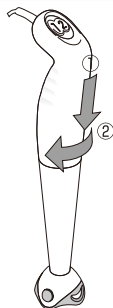
①図のように本体をシャフトの中に差し込みます。

②本体を時計回りに回してセットします。

※緩まないよう、確実にセットしてください。

●外し方

本体を反時計回りに回して外してください。

注 意 本体とシャフトの着脱の際は、
必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

アタッチメントの着脱方法

●取り付け方

①アタッチメントを清潔で平らなところに置きます。

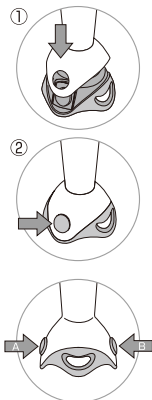
②図①のようにアタッチメントの突起と
シャフトの穴の位置を合わせて、
シャフトをアタッチメントの上から垂直に
カチッと鳴るようにセットします。

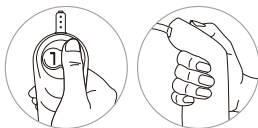
③アタッチメントの突起が
シャフトの穴にきちんとはまっていることを
確認してください。（図②）

●外し方

AとBを同時に押すとアタッチメントが外れます。

※アタッチメントは、高い位置で外さないでください。
落下による破損の原因、またはけがの原因になります。

注 意 アタッチメントの刃は鋭利なので直接手を触れないでください。
けがの原因になります。
アタッチメント着脱の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

ハンドルの持ち方

図のように親指をスピードボタンに合わせ、
他の指は本体裏側（ハンドル）に添えます。

スイッチの入れ方・切り方

●スイッチの入れ方

①電源プラグをコンセントに差し込みます。

②スピードボタンを押すとスイッチが入り、作動します。

※安全のため、スピードボタンを押している間のみ作動します。

●スイッチの切り方

スピードボタンから手を離すとスイッチが切れます。

スピードボタンの使い方

スピードボタン1を押すと低速、スピードボタン2を押すと高速で作動します。

通常使用する場合には、スピードボタン2(高速)ですが、用途にあわせて使い分けてください。

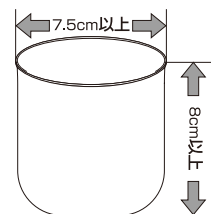
※取扱説明書で特に記載がない場合には、スピードボタン2(高速)を使用します。

※5分以上連続で使用しないでください。

※アタッチメントのミンサー(赤)で生の肉をつぶすときは、30秒以上連続で使用しないでください。
モーターに負担がかかり、故障の原因になります。

適切な容器

●直径7.5cm以上

●深さ8cm以上

使用する材料の量によって適切な容器を選んでください。（詳細はP7～P10）

※材料の量が容器の2/3以上にならないようにしてください。
かさが増えて溢れることがあります。

●ジュースやマヨネーズには付属のクッキングカップが便利です。

●ポタージュスープなどを作る際には、スティックミキサーをなべの中に入れ、
直接つぶすことができます。

●肉や魚をつぶす場合や、生地を混ぜる場合には
口径の広いボール状の容器が適しています。

●生クリームや卵白の泡立てには、ボール状の容器が適しています。

基本下準備と操作のコツ

レシピ例	ポタージュスープ、水分を加えて作るジュース、 マヨネーズ、ドレッシングなど やわらかい食材・液体を混ぜたりつぶしたりするレシピ
使用アタッチメント	緑 ブレンダー
適切な容器	付属のクッキングカップ。 ポタージュスープはなべを使用しても可。
基本下準備	●野菜や果物は3cm角程度、火が通りにくい野菜の場合は5mm程度の厚さに切っておく。
操作のコツ・注意点	●液体の中でスティックミキサーを使用するときは、アタッチメントが液面より下に入った状態でスイッチを入れ、作業する。(液体の飛び散りを防ぐため) ●野菜や果物は丸ごとのままや小さく切りすぎると、アタッチメントの刃が材料にあたりにくく、効率よくつぶすことができないので3cm角程度に切っておく。 ●つぶし残しのないよう、まんべんなくアタッチメントを材料にあててつぶす。
ヒント	●ゴボウやセロリなど繊維の多い野菜は、アタッチメントのミンサーを使用するとよりなめらかに仕上がる。

注 意

●材料の量が容器の2/3以上にならないようにしてください。かさが増えて溢れることがあります。
●最低でもアタッチメントがかぶる位の材料を使用してください。分量が少なすぎると、材料がアタッチメントに当たらず作業ができないことがあります。分量が少ない場合には、容器を傾け、アタッチメントがかぶるようにします。

※付属のレシピブックに各レシピの詳しい作り方が掲載されていますのでご参照ください。

レシピ例	牛・豚・鶏の挽き肉、イカ・海老などのすり身、 ディップ、離乳食、介護食など、 生の肉や魚、水分の少ない食材をつぶすレシピ
使用アタッチメント	赤 ミンサー
適切な容器	ボール、付属のクッキングカップ
基本下準備	●材料は2cm角程度に切っておく。 【以下を取り除いておく】 肉▶骨・筋　魚▶頭・小骨・皮　イカ▶内臓・皮・軟骨　海老▶殻
操作のコツ・注意点	●材料にアタッチメントを密着させた状態でスイッチを入れ、アタッチメントが材料から離れる時にはスイッチを切る。 ●かたい生の肉をつぶす際には、アタッチメントを肉に近付け、あてる直前にスイッチを入れるとモーターに負担がかかりにくい。 ●材料の表面を軽く叩くようにスティックミキサーを上下に細かく動かしながらつぶす。 ●肉や魚は途中でひっくり返し、つぶし残しのないよう、まんべんなく食材にアタッチメントをあててつぶす。 ●生の肉をつぶすときは、30秒以上連続で使用しない。 ●付属のクッキングカップ(800mℓ)を使用して生の肉をつぶす際は、少量ずつ(30g程度)入れ、スピードボタン2(高速)を押して、5秒程度ごとにつぶれ具合を確認しながらつぶす。
ヒント	●アタッチメントの中に食材が絡みついたときは、ヘラなどで取り除く。

レシピ例	生クリーム、卵白などを泡立てるレシピ
使用アタッチメント	黄 ウィスク
適切な容器	ボール
基本下準備	●生クリームは、植物性脂肪分が入ったものは定格時間内に泡立たないことがある。乳脂肪分が高いもの(35%以上)を使用する。 ●生クリームは、乳脂肪分が35%以上のものでも、乳化剤や安定剤等が含まれる製品に関しては泡立たないことがある。 ●生クリーム、卵白は冷やしておく。
操作のコツ・注意点	●アタッチメントが液面より下に入った状態でスピードボタン1(低速)を押し、作業する。 ●空気を取り込んで大きな泡が立つようにスティックミキサーをゆっくりと円を描きながら上下に動かす。 ●卵白は卵2個分が適量。1個分だと少なすぎアタッチメントがあたらず泡立ちにくく、多すぎると泡立つまでに時間がかかる。 ●スポンジケーキを作るためなどの固い卵白(10分立て)の泡立てはできない。 ●生クリームは泡立てすぎると分離するので加減を見ながら泡立てる。
ヒント	●生クリームを泡立てるときは、ボールを冷やしておくとうまく仕上がる。

注意
●材料の量が容器の2/3以上にならないようにしてください。かさが増えて溢れることがあります。
●最低でもアタッチメントがかぶる位の材料を使用してください。分量が少なすぎると、材料がアタッチメントに当たらず作業ができないことがあります。分量が少ない場合には、容器を傾け、アタッチメントがかぶるようにします。

レシピ例	クラッシュアイス、かき氷、スムージーなど、氷や凍った材料など固い食材を砕く、つぶすレシピ
使用アタッチメント	青 アイスクラッシャー
適切な容器	付属のクッキングカップ
基本下準備	●製氷器で作った3cm角以下の氷を使用する。 ●凍った食材は1.5cm程度に切っておく。
操作のコツ・注意点	●液体の中でスティックミキサーを使用するときは、アタッチメントが液面に入った状態でスイッチを入れ、作業する。(液体の飛び散りを防ぐため) ●氷やクルミなどを砕くときは、クッキングカップにクラッシュフィルターをセットし、材料を入れる。 ●氷を砕くときは、一度に入れる氷は3個までとし、量が多い場合は3個ずつ繰り返し砕く。 ●氷を砕くときは、スイッチを入れてから氷にアタッチメントをあてる。 ●氷を砕く際、氷のかけらが飛び散りやすいので注意する。 ●出来上がったクラッシュアイスをさらに砕くと、かき氷のような細かい氷になる。
ヒント	●凍った食材をつぶす際は、少量ずつのほうが効率よくつぶせる。

ブレンダー

かぼちゃのポタージュ（4人分）

●材料

かぼちゃ・・・・・・・・・・ 400g（正味300g）
玉ねぎ・・・・100g（1/2個）
バター・・・・・・・・・・・・・ 30g
固形スープの素・・・・・・・2個
水・・・・・・・・・・・・・・ 600cc
牛乳・・・・・・・・・・・・ 200cc
塩・こしょう・・・・・・・・・・適量
クルトン・・・・・・・・・・・・ 適量

●作り方

①薄くスライスした玉ねぎをバターで弱火でしんなりするまで炒め、
種と皮を取り除いて3cm角に切ったかぼちゃを加え軽く炒めます。
水と固形スープの素を加えて中火で煮ながらアクを取り除き、
かぼちゃが柔らかくなるまで煮て火を止めます。

②アタッチメントが液面より下に入った状態でスイッチを入れ、液体の中で
材料を上から軽く叩くように上下に細かく動かしながらつぶします。

③全体的に材料がつぶれてきたら、つぶし残しがないよう
円を描くように動かしながら、なめらかになるなるまでつぶします。

④牛乳を加えてひと煮立ちさせ、塩・こしょうで味を調え、
火を止めてから再度全体を混ぜます。
仕上げにクルトンを添えます。

ミンサー

牛挽き肉

●材料

牛肉（ブロック）・・・・ 200g

●作り方

①肉は2cm角程度に切り、アタッチメントが全体的にあたりやすいよう
なるべく重ならないようにボールに入れます。

②アタッチメントを肉に密着させた状態でスイッチを入れます。

③肉を上から軽く叩くように上下に細かく動かし、移動しながら全体的に
つぶします。アタッチメントが肉から離れるときは、スイッチを切ります。

④途中、上下をひっくり返して③の要領でつぶし、ボールのすみまで
動かしながらまんべんなくつぶします。

※アタッチメントの中に肉が絡みついたときは、ヘラなどで取り除いてください。
※生の肉をつぶすときは、30秒以上連続で使用しないでください。

ウィスク

卵白の泡立て

●材料

卵白・・・・・・・・・・・・・・・2個分

●作り方

①よく冷えた卵を割って、卵白と卵黄に分け、卵白をボールに入れます。

②アタッチメントを沈めてスピードボタン1（低速）を押します。
卵白の量が少ない場合には、ボールを傾けてアタッチメントが沈むようにします。

③空気を取り込んで大きな泡が立つようにスティックミキサーをゆっくりと
円を描くように動かしながら上下に動かします。

④ちょうど良い固さになるまで③の要領で泡立てます。

※砂糖を加える方が泡立ちに時間がかかりますが、泡立ったあとその状態が長持ちします。
※卵白は冷やしたものを使用してください。
※ボールに水や油が付いていると泡立ちにくいので注意してください。

青 アイスクラッシャー

クラッシュアイス

●材料

氷・・・・・・・・・・・・・・・・100g
※製氷器で作った3cm角以下の氷を使用してください。

●作り方

①クッキングカップの中にクラッシュフィルターをセットします。

②クラッシュフィルターの中に、氷を3個入れます。
一度に入れる氷は3個までとし、量が多い場合は3個ずつ繰り返し砕きます。

③アタッチメントを氷にあてる前に、スイッチを入れます。

④アタッチメントを氷にあてて砕くと、クラッシュフィルターを
通ってクッキングカップにクラッシュアイスが落ちます。

※氷を砕く際、氷のかけらが飛び散りやすいので注意してください。

お手入れ方法

※お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
　また、本体はシャフトから外してください。
※食器洗い機には使用できません。

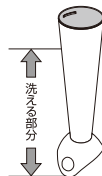
本体

本体が汚れたら、
固く絞ったふきん等で拭いてください。
※本体は絶対に水につけないでください。
　故障の原因になります。

アタッチメント

シャフトから外し、
スポンジやブラシなどに
食器用洗剤をつけ、
使用後毎回洗ってください。
※アタッチメントの刃を
　直接触らないようご注意ください。
　鋭利な刃でケガをすることがあります。

シャフト

図の洗える部分を
スポンジやブラシなどに
食器用洗剤をつけ、
使用後毎回洗ってください。
※シャフトの本体接続部に、
　水がかからないよう
　注意してください。

クッキングカップ、フタ クラッシュフィルター

スポンジやブラシなどに食器用洗剤をつけ、
使用後毎回洗ってください。

故障かなと思ったら

こんなとき	対処のしかた
●スティックミキサーのスイッチが入らない	●コンセントに電源プラグが差し込まれているか確認してください。 ●アタッチメントに材料が絡まっている場合は、取り除いてください。 ※電源プラグを必ず抜いてください。けがの恐れがあります。
●本体が熱い	●定格時間を超えて長時間使用すると、モーターが過熱し、本体が熱くなることがあります。本体が熱くなった場合には、スイッチを切り、モーターが冷めるまで30分程待ってから再度使用してください。定格時間を超えて使用しないでください。
●思ったように仕上がらない	●適切なアタッチメントを使用しているか確認してください。 ●分量が多すぎたり少なすぎたりしないか確認してください。 ●材料を適切な大きさに切っているか確認してください。

製品仕様

定格電圧	100V
定格消費電力	200W
定格周波数	50/60Hz
回転数	低速:約11,000回/分 高速:約14,000回/分
連続使用時間（定格時間）	5分 ※ただしミンサーで生の肉をつぶす場合は30秒。
本体重量（本体+シャフト）	約580g（プラスチックモデル） 約680g（ステンレスモデル） 約740g（ルビーレッドモデル）
コードの長さ	約1.7m
製品サイズ（本体+シャフト）	6.5×5.2×38cm（プラスチック/ステンレスモデル） 6.5×5.2×38.3cm（ルビーレッドモデル）